N° 7

Activif

LES PRODUITS FRANÇAIS

VANTASIA® MARINADES
Des couleurs
pour cet hiver !

NOUVEAU !
Liant traiteur

RUBRIQUE
**Fêtes de
fin d'année**

Automne / Hiver 2010

Sommaire

CHERS CLIENTS,

"Après les chaleurs de l'été, il est temps de retrouver les douceurs et les couleurs de l'hiver avec la convivialité des plats traditionnels et des buffets à partager en toute simplicité.
Appréciez les produits proposés au travers de cet ACTIVIF automne / hiver 2010 et découvrez notre nouvelle gamme de fonds de sauce, nos saumures et nos gelées.
Toujours à votre écoute, nous avons également renforcé nos équipes et vous proposons désormais des formations et des démonstrations adaptées à vos besoins.
N'hésitez pas à profiter et à utiliser nos compétences pour la mise en valeur de vos produits.

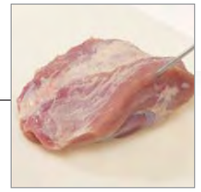
Je vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année."

F. Vinson (Gérant)

3 SAUCISSONS À CUIRE

4 SAUMURES

5 VANTASIA® SAUCES MARINADES



6 - 7 FONDS DE SAUCE ET SAUCES

8 - 11 SPÉCIAL FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Boudins
Farces
Pâtés et Terrines
Gelées

12 ACTUALITÉS

Gagnants aux concours
Salon SIRHA, Lyon

Saucissons à cuire

SAUCISSON DE LYON EN CROÛTE

MATIERES PREMIERES

Maigres de porc n°1	2,40 kg
Gras durs de bardière	1,00 kg
Echine de porc entrelardée	1,25 kg
Porto	0,25 kg
Truffes (brisures ou pelures)	0,10 kg
Total	5,00 kg

INGREDIENTS

SAUCISSON À CUIRE DE LYON
100 g soit 20 g/kg de masse

Arôme truffe
25 g soit 5 g/kg de masse

Sel nitrité
50 g soit 10 g/kg de masse

MODE OPERATOIRE

Pré-saler viandes et gras 24 h à l'avance avec les ingrédients et le Porto.

Hacher à la plaque n°8.

Brasser en ajoutant les brisures de truffe.

Embosser en suivants de porc (calibre 40 à 60 mm / portions 20 à 25 cm).

Egoutter, puis étuver à 22/24 °C de 24 à 48 h.

Cuire à 75 °C au bouillon de légumes pour 68 °C à coeur puis refroidir.

OPTIMA® SAUCISSE Á CUIRE TYPE MONTBÉLIARD

OPTIMA® SAUCISSON Á CUIRE DE LYON

VOS AVANTAGES:

- Mélanges complets d'ingrédients fonctionnels
- Epices naturelles
- Conservation optimale du produit fini

Mise en croûte :

Etaler la pâte feuilletée sur 3 à 4 mm. Découper deux rectangles identiques.

Répartir des tranches épaisses de saucissons sur la partie centrale d'un des rectangles.

Passer le pourtour à la dorure et recouvrir avec la deuxième forme.

Dorer et ciseler à la pointe de couteau.

Laisser reposer 1 h.

Cuire 10-15 minutes à 220 °C.

Servir chaud accompagné d'une sauce Madère, Porto ou Périgourdine.

Saumures

SAUMURE SUPÉRIEUR ET PETITS SALÉS

Avec ou sans aromatisation.

SAUMURE SUPÉRIEUR BUTINIÈRE

A la note "miel".

Pour un salage par immersion, piquer les viandes, mettre en trempage mini. 72H.

PALETTE A LA DIABLE

MATIERES PREMIERES

Palettes de porc avec ou sans os

INGREDIENTS

Saumure supérieur et Petit Salé avec arômatisation
(pour 1 kg de saumure,
30 g de mélange saumure,
170 g de sel nitrité,
800 g d'eau)
VANTASIA® SAUCE MARINADE DIJONNAISE de 200 à 300 g/kg viande

MODE OPERATOIRE

Parer les palettes de porc.

Préparer la saumure pour une injection à 10 %.

VOS AVANTAGES:

- Mélanges complets d'ingrédients fonctionnels
- Pour toutes qualités de jambon
- Application injection et immersion
- Simples d'utilisation

Injecter les pièces de viandes et mettre en immersion 12H, puis les égoutter 2H à température ambiante.

Enrober d'une couche épaisse de Sauce Marinade Dijonnaise.

Envelopper d'une crépine.

Mettre en sac sous vide rétractable ou sous film alimentaire de cuisson.

VANTASIA® Sauces Marinades

SAUCE MARINADE CARAIBES

- *Goût aigre doux à la note sucrée salée*
- *Marquants d'oignon*
- *Pour volaille, veau, porc et poisson*

SAUCE MARINADE DIJONNAISE

- *Goût moutarde*
- *Coloration jaunâtre*
- *Bonne accroche sur les viandes crues ou saumurées*
- *Se marie à merveille avec des émincés de porc*

VOS AVANTAGES:

- Prêtes à l'emploi
- Application sur viandes piécées et émincées
- Laissent une sauce après cuisson

Les sauces Marinades STAR : Idéales en accompagnement de plat !

SAUCE MARINADE DELICE D'OIGNONS

- *Goût d'oignons rissolés*
- *Coloration orangée*
- *Pour viandes à griller*

Nouveau! SAUCE MARINADE STAR CHAMPIGNON

- *Aux Champignons de Paris*
- *Délicieux avec des émincés de porc, veau ou volaille*

Nouveau! VANTASIA® SAUCE MARINADE STAR ASIA

- *Goût Asiatique*
- *Coloration rouge*
- *Marquants de poivrons, bambous et germes de haricots*
- *Un régal avec des pavés de boeuf*

Nouveau! VANTASIA® SAUCE MARINADE STAR ITALIA

- *Goût herbes aux marquants d'olives, de poivrons rouges et verts…*
- *Pour grillades et émincés*

Sauces

SAUCE BORDELAISE

Sauce pour accompagner les viandes de gibier, de volaille et de boeuf au goût spécifique de vin rouge.

SAUCE CHASSEUR

Sauce brune au vin blanc, agrémentée d'oignons, de champignons, de fines herbes pour accompagner volaille, porc ou gibier.

VOS AVANTAGES:

- Saveurs exceptionnelles
- Prêtes à l'emploi
- Idéales pour valoriser vos préparations culinaires

SAUCE SUPRÊME

Sauce blanche crémeuse agrémentée d'une julienne de légumes et de champignons pour accompagner viandes blanches et poissons.

Nouveau!

SAUCE POUR BOLOGNAISE

Sauce rouge brillante, au goût tomate et herbes.

Fonds de sauces

Préparations déshydratées aux saveurs exceptionnelles pour la conception rapide de sauces ou de jus.

FOND BRUN LIE

JUS DE VEAU LIE

FOND BLANC DE VOLAILLE

Nouveau!

VOS AVANTAGES:

- Arômes naturels
- Sans allergènes
- Rapidité d'exécution et facilité d'emploi

SAUCE POIVRADE

(Base des sauces Chevreuil, Diane, Grand veneur)

MATIERES PREMIERES	
Parures du gibier (en cours)	1 kg
Mirepoix de légumes :	
Carottes	0,050 kg
Oignons	0,050 kg
Branche de thym	¼ branche
Feuille de laurier	½ feuille
Farine	0,050 kg
Vin blanc sec	10 cl
Vinaigre de vin	0,050 kg
Marinade du gibier (en cours)	0,5 litre

INGREDIENTS	
Fond brun lié	1 litre
Jus de veau lié	0,5 litre
Poivre concassé	3 g
Sel	une pincée

MODE OPERATOIRE

Dans une plaque, rissoler sans matière grasse les parures de gibier à four très vif.

Ajouter la mirepoix de légumes, laisser blondir puis fariner.

Laisser colorer légèrement et récupérer le contenu de la plaque à l'écumoire. Eliminer la graisse et déglacer la plaque avec les vinaigres.

Réduire à sec et déglacer de nouveau avec la marinade.

Verser dans la marmite et compléter avec le Fond Brun Lié et le Jus de Veau Lié, saler et laisser cuire 3 heures.

Ajouter le poivre ¼ h avant la fin de cuisson.

Laisser la sauce réduire de moitié et passer au chinois.

OPTIMA BOUDIN NOIR EP.S/SEL

Mélange d'épices et d'aromates pour la fabrication du boudin noir.

BOUDIN BLANC A FROID

Mélange d'ingrédients fonctionnels et aromatiques pour la fabrication du boudin blanc.

BOUDIN BLANC AUX MORILLES

MATIERES PREMIERES

Epaule de porc 3 D	2,9 kg
Gras dur	1,0 kg
Gorge de porc parée	1,8 kg
Lait	3,85 kg
Madère	0,15 kg
Brisures de Morilles réhydratées	0,300 kg
Total	10 kg

INGREDIENTS
Complet BOUDIN BLANC A FROID 650 g soit 65 g/kg

MODE OPERATOIRE

Réhydrater les brisures de morilles à l'eau tiède.
Cutterer le maigre et la poitrine avec le Complet BOUDIN BLANC A FROID et une partie du lait.

Ajouter le gras, le reste du lait et cuttérer jusqu'à affinage complet.

En vitesse mélange, incorporer l'alcool et les morilles jusqu'à obtention d'une mêlée homogène.

Embossage en menu de porc 34/36.

Cuisson en marmite à 75 °C pendant 20 mn.

Refroidissement en eau glacée.

OPTIMA BUFFALO FARCE ORIENTALE

Mélange d'épices et d'ingrédients fonctionnels pour farces de viande de boeuf, agneau, volaille.

OPTIMA BUFFALO FARCE AUX BOLETS

Mélange complet pour la fabrication de farces aux champignons de type Bolets.

OPTIMA BUFFALO FARCE FINE

Mélanges complets pour la préparation de farces fines destinées aux volailles et rôtis farcis.

OPTIMA FARCE A TOMATES ET LÉGUMES

Mélange complet d'ingrédients et d'épices pour la conservation et l'assaisonnement des farces à tomates et autres légumes.

VOS AVANTAGES:

- Mélanges complets, fonctionnels et aromatiques
- Réhydratation facile
- Permet aux viandes hachées mises en forme de garder leur cohésion pendant la cuisson

APÉRIFARCE DE VOLAILLE AUX BOLETS

MATIERES PREMIERES

Viande de Volaille	750 g
Poitrine de Porc	250 g

INGREDIENTS
OPTIMA BUFFALO FARCE AUX BOLETS 80 g dans 150 g d'eau.

MODE OPERATOIRE

Hacher les viandes à la plaque 2 ou 3 ø.

Mélanger les viandes hachées et le BUFFALO FARCE réhydraté.

Couper de fines escalopes de dinde, les napper avec la Farce aux Bolets et les rouler en spirale.

Les disposer dans un plat allant au four, recouvrir de Fond de Volaille et cuire 20 mn.

Laisser refroidir et couper en petites portions.

Les boudins

Les farces

Nouveau!

LIANT TRAITEUR

Liant fonctionnel multi-usages pour produits de type terrines, rillettes, quenelles, verrines, à base de légumes, de poissons ou encore de viandes.

CANARD ET GIBIER TRADITION

Mélange avec liant pour la préparation de Pâtés et Terrines Tradition.

MOUSSON DE CANARD

Mélange complet d'ingrédients fonctionnels d'épices et d'arômes pour la fabrication d'une mousse de canard ou de foie de volaille.

OPTIMA GALANTINE ET PÂTÉ CROUTE

Mélange fonctionnel et aromatique assurant la conservation et le goût des galantines et pâté croûte de viande et de volailles.

Les pâtés et terrines

SUPRÊME DE CANARD

MATIERES PREMIERES

- PÂTE BRISÉE

- FARCE FINE

Maigres nerveux de canard	0,600 kg
Gorges de porc	0,400 kg
Foie de canard	0,250 kg
Jus de pré cuisson des lèches	0,350 kg
Porto	0,150 kg

- FARCE GROS GRAINS

Gorge de porc	1,250 kg

- MARQUANTS

Lèches de canard et de porc	1,00 + 0,250 kg
Foie gras de canard frais	0,750 kg

INGREDIENTS

Canard et Gibier Tradition
225 g soit 45 g/kg
Sel nitrité
75 g soit 15 g/kg

MODE OPERATOIRE

Pré-saler séparément les viandes à farces et les lèches avec le sel nitrité, la moitié du mélange « CANARD ET GIBIER TRADITION » et l'alcool.

Dénerver le foie gras et l'assaisonner (sel, poivre, porto).

Le lendemain, raidir les lèches à la poêle en récupérant le jus de cuisson.

Laisser refroidir.

Hacher les viandes Farce Gros grains à la plaque N°5.

Cutterer la farce fine en ajoutant l'autre moitié du mélange et la moitié du jus de cuisson des lèches.

Mélanger la farce fine, la farce gros grains et les lèches avec le reste du jus afin d'obtenir une mêlée homogène.

Chemiser le moule avec la pâte brisée puis garnir avec la moitié de la mêlée.

Répartir le foie gras de canard sur la longueur et recouvrir avec le reste de la mêlée.

Recouvrir de pâte. Percer deux cheminées, décorer et dorer.

Enfourner à 225 °C. Lorsque la pâte est dorée, régler à 130 °C, couvrir d'une feuille d'aluminium et atteindre une cuisson à coeur de 72 à 75 °C.

Au sortir du four remplir le pâté par les cheminées d'une gelée aromatisée et laisser refroidir avant démoulage.

VOS AVANTAGES:

- **Simples d'utilisation**
- **Brillantes et transparentes**
- **Aident à la conservation des produits**
- **Adaptées aux différentes applications : Aspics, fromage de tête, terrines de légumes…**

FRANGEL PRESTIGE

- *Gelée de glaçage et de remplissage pour charcuteries cuites.*
- *Goût aromates, bouquet garni, girofle.*

GELÉE CLAIRE

Gelée universelle pour enrobage et glaçage qui n'altère pas la couleur des produits finis.

GELÉE CRISTAL

Gelée plus brillante que la gelée claire, avec une force supérieure en gel.

Les gelées

OEUFS EN GELÉE

MATIERES PREMIERES

OEufs (très frais)
Jambon cuit (qualité supérieure sans couenne)
Eléments de décor :
cerfeuil, tomate, estragon, cornichon, etc …

INGREDIENTS

FRANGEL PRESTIGE 80 g/litre

MODE OPERATOIRE

Préparer la gelée : 80 g de Frangel Prestige par litre d'eau.

Laisser cuire quelques minutes puis faire un léger fond dans les moules à oeufs, et réserver.

Casser délicatement oeuf par oeuf dans une tasse puis verser doucement dans de l'eau frémissante non salée et vinaigrée.

Pocher 3 à 4 minutes sans faire bouillir l'eau de cuisson.

Sortir les oeufs, les rafraichir à l'eau froide puis les égoutter et les ébarber.

Décorer les fonds des moules avec herbes, aromates et condiments ; les fixer avec un peu de gelée puis chemiser la paroi et le fond des moules avec des fines bandes de jambon.

Placer l'oeuf au centre du moule puis remplir de gelée.

Laisser prendre en chambre froide.

Nos produits mis à l'honneur

Optima chair 2000 rustique – liant universel

Mr. Jean-Yves Bougreau de La Gacilly (56) a reçu le 2ème prix en "PATÉ BRETON" et le 5ème prix en "SAUCISSES".
Ce qui lui a valu la première place au général Pâté/ Saucisses lors du concours de Charcuterie Bretonne de Saint Brieuc le 15 novembre 2009.

Saumure supérieure butinière

Mr. Sébastien Lebeurrier (77) a remporté la Médaille d'or, lors du concours organisé par la Confrérie des Chevaliers de St Antoine pour son « JAMBON BLANC » à Paris en janvier 2010.

Saumure supérieure butinière

Mr. Bruno Goulay de Tours (37) a été primé au concours du MEILLEUR JAMBON MAISON à Saint Pierre Des Corps le 30 janvier 2010.

Boudin blanc à froid

Mr. Christian Labelle (93) a reçu la « Médaille de Bronze » le 15 septembre 2009 lors du concours national du MEILLEUR BOUDIN BLANC à Essay (61) dans la catégorie «Créativité» pour son « Boudin Blanc Chèvre et Mangue ».

VAN HEES FRANCE Division LES PRODUITS FRANÇAIS sera présent au :

SALON SIRHA de Lyon
22 - 26 janvier 2011
Hall 2, Stand 2H42

Venez nous rendre visite !

VAN HEES
We know how!

ACTIVIF 7ème Edition
Automne-Hiver 2010

Editeur :
VAN HEES France Division
LES PRODUITS FRANÇAIS
Technopôle de Forbach Sud
BP 122
57602 Forbach Cedex
Tel. 03.87.29.27.00
Fax 03.69.96.00.06

Rédaction :
Jean-Claude Deloire
Pierre-Marie Dubus
Sophie Besseau

Création / Production :
Westpfal Werbeagentur GmbH
63179 Obertshausen
Allemagne

Tirage : 4500

LPF

N° 8

Activif

LES PRODUITS FRANÇAIS

NOUVEAU !
VANTASIA® MARINADES THYM - CITRON MAITRE D'HOTEL

NOUVEAU !
VANTASIA® MARINADES SANS HUILE DE PALME

NOUVEAU !
ÉPICE DU RÔTISSEUR

OPTIMA® GRILLAFINE : UN PRODUIT, 4 APPLICATIONS

Printemps/Eté 2011

Sommaire

CHERS CLIENTS,

Pour la saison printemps-été, l'équipe des PRODUITS FRANÇAIS a de nouveau retravaillé ses gammes de produits pour vous proposer non seulement de nouvelles recettes mais aussi répondre aux attentes qualitatives de vos clients.

Notre équipe commerciale se fera un plaisir de vous faire découvrir personnellement cette nouvelle édition de l'ACTIVIF avec lequel je vous souhaite une excellente année 2011.

F. Vinson (Gérant)

MERGUEZ – SAUCISSES

3 La Merguez LPF
4 - 5 Nature ou Saveur, osez la différence !

FARCES

6 - 7 Diversité des goûts et des couleurs
- OPTIMA® BUFFALO

GRILLAFINES

8 - 9 OPTIMA® GRILLAFINE, un produit 4 applications !

MARINADES

10 - 11 Saveur, brillance et éclat
Nouveau! Marinades sans huile de palme

NOUVEAU

12 ÉPICE DU RÔTISSEUR

La Merguez LPF !

Un bon goût de viande • Une saveur délicate d'épices • Un piquant habilement dosé

MERGUEZ FAÇON BURGER

MATIÈRES PREMIÈRES

Flanchet de bœuf	5,50 kg
Poitrine de mouton	3,00 kg
Eau froide	1,50 kg

INGRÉDIENTS

OPTIMA® MERGUEZ PROVENÇALE DOUCE
750 g soit 75 g/kg

MODE OPÉRATOIRE

Hacher les viandes de boeuf et de mouton à la plaque ø 3.

Mélanger les viandes hachées et l'eau froide.

Incorporer le mixe en continuant le mélange afin d'obtenir une mêlée homogène.

Former le burger avec une presse.

OPTIMA® MERGUEZ PROVENÇALE DOUCE

Goût anis vert – fenouil

VOS AVANTAGES:

- Épices naturelles
- Simple d'utilisation
- Conservation optimale du produit fini
- Plus value donnée par l'ajout de 15 % d'eau

Travaillez votre produit le plus froid possible pour obtenir un aspect très maigre et une bonne conservation.

Nature ou saveur, osez la différence !

LES CLASSIQUES

CHAIR NATURE 32 AC

Nouveau! *CHAIR NATURE 32 SC*

Complet aux épices et arômes naturels - sans glutamate, sans allergène, sans lactose.

VOS AVANTAGES:

- Mélange complet d'ingrédients fonctionnels
- Simple d'utilisation
- Conservation optimale du produit fini
- Maîtrise de la coloration

LES SAVEURS

COMPLET CHISTORA

Complet aromatisé « Chorizo fumé » à la couleur rouge-orangée pour la fabrication de chorizo à frire.

COMPLET SAUCISSE FRAICHE FERIA

Complet sans colorant pour une saucisse bouchère méridionale.

Nouveau! *OPTIMA® SAUCISSE NIÇOISE*

Complet aux marquants de poivrons, tomate, courgette, herbes (persil, thym...) rappelant les notes de la cuisine provençale.

CREPINETTE NIÇOISE

MATIÈRES PREMIÈRES

Recette au porc:

Èpaule de porc	5,50 kg
Poitrine de porc	3,50 kg
Eau minérale pure	1,00 kg
Crépine de porc	

Recette au bœuf et au porc:

Flanchet de boeuf	3,40 kg
Maigre de bœuf (collier)	2,80 kg
Poitrine de porc	2,80 kg
Eau minérale pure	1,00 kg
Crépine de porc	

INGRÉDIENTS

OPTIMA® SAUCISSE NIÇOISE
500 g soit 50 g / kg de masse

MODE OPÉRATOIRE

Hacher les viandes à la grille Ø 5, puis mélanger à l'eau bien froide.

Incorporer le mixe jusqu'à l'obtention d'une mêlée homogène.

Former des boulettes de 100 à 120g, puis les envelopper avec la crépine de porc façon « Crépinette », ou pousser à votre convenance en menu de mouton 24/26 ou en menu de porc 32/34.

OPTIMA® BUFFALO

Mélanges fonctionnels et aromatiques pour la fabrication de burgers, farces à rôtis ou volailles, boulettes, et brochettes de viandes hachées.

OPTIMA® BUFFALO DE BASE

Mélange de base neutre pouvant être associé à 25 g d'une de nos Grillafines pour obtenir un goût personnalisé (voir page suivante).

Consultez notre gamme et découvrez nos autres aromatisations!

OPTIMA® BUFFALO FARCE AUX BOLETS

Mélange complet pour la fabrication de farces aux champignons de type Bolets.

OPTIMA® BUFFALO CURRY

Complet au goût spécifique curry pour volaille et porc.

OPTIMA® BUFFALO FARCE ORIENTALE

Complet au goût « oriental » pour boeuf et agneau.

Diversité des saveurs

VOS AVANTAGES:

- Mélanges complets et fonctionnels
- Réhydratation facile
- Valorisation du produit fini
- Cohésion des viandes hachées durant la cuisson.

Présentez-les sur des piques à brochettes !

MÉDAILLONS DE CANARD

MATIÈRES PREMIÈRES

Filets de canard	4 gros
Cuisses ou ailerons désossés de canard	0,60 kg
Poitrine de porc 2 D	0,40 kg

INGRÉDIENTS

OPTIMA® BUFFALO DE BASE
55 g / kg dans 150 g d'eau

OPTIMA® GRILLAFINE AUX FRUITS ROUGES
25 g / kg

MODE OPÉRATOIRE

Dédoubler les filets de canard (env. 5 mm).

Les étaler sur une feuille de polyéthylène dans le sens de la longueur pour former un rectangle de 20 cm de largeur.

Hacher les viandes à farce à la grille N°3.

Réhydrater le Buffalo de Base et la Grillafine dans l'eau froide.

Incorporer l'assaisonnement et mélanger l'ensemble afin d'obtenir une farce homogène.

Étaler 1 cm de farce sur les filets de canard. Rouler pour obtenir un cylindre de 5 à 6 cm de diamètre. Nouer chacune des extrémités.

Refroidir en chambre froide.

Retirer le film et couper en médaillons de 2 cm d'épaisseur.

GRILLAFINES

OPTIMA® GRILLAFINE, un produit 4 applications !

Diversité des goûts • Variation des couleurs • Épices naturelles • Faible teneur en sel

1 SAUPOUDRAGE

N'hésitez pas à consulter votre liste de produits LPF pour découvrir notre gamme complète de GRILLAFINES. Recettes disponibles sur demande.

OPTIMA® GRILLAFINE MEXICAINE

Goût Piment doux/poivron/tomate, coloration rouge-orangée pour volaille, bœuf, porc et veau.

2 PRÉPARATION DE MARINADES : OPTIMA® GRILLAFINE, huile et eau

3 AROMATISATION DE CHAIRS : OPTIMA® CHAIR CLASSIQUE + OPTIMA® GRILLAFINE

4 AROMATISATION DE FARCES DE VIANDES : OPTIMA® BUFFALO DE BASE + OPTIMA® GRILLAFINE

OPTIMA® GRILLAFINE CÈPES

Goût cèpes, coloration beige pour volaille, porc et veau.

OPTIMA® GRILLAFINE CITRON / POIVRE

Goût citron/poivre, coloration beige pour volaille et poisson.

OPTIMA® GRILLAFINE CRÉOLE

Goût créole (ciboulette, piment et herbes), coloration grise/rosée pour porc, agneau et volaille.

OPTIMA® GRILLAFINE FRUITS ROUGES

Goût fruits rouges et poivre de Séchuan, coloration rougeâtre pour volaille, gibier, porc et poisson.

Saveur, Brillance et Éclat

Destinées à l'assaisonnement des grillades, nos marinades VANTASIA® sont agrémentées de marquants spécialement sélectionnés aux goûts agréables et subtils vous offrant une vaste palette de saveurs et de couleurs.

Nouveau!
VANTASIA® MARINADE MAITRE D'HOTEL
Goût beurre et fines herbes.

Sans huile de palme.

VANTASIA® MARINADE GYROS
Aux saveurs méditerranéennes de thym et romarin

VANTASIA® MARINADE MIDI SOLEIL
Note fumée sur une base aromatique d'épices fines, aux graines sélectionnées.

VOS AVANTAGES:

- **Prêtes à l'emploi**
- **Faciles d'utilisation**
- **Aspect attrayant et brillant**
- **Valorisation des grillades, brochettes et viandes piécées**
- **Bonne accroche sur les viandes**

VANTASIA® MARINADE AIL ET FINES HERBES
Verte jaunâtre ; idéal avec l'agneau !

Nouveau!
VANTASIA® MARINADE THYM-CITRON
Verte-jaunâtre aux marquants de thym et d'écorces de citron. Parfaite pour ribs, volaille et poisson.

Pour conserver des viandes juteuses, moelleuses et tendres, utilisez le ZARTIN® 10 en complément des marinades !

TRAVERS DE PORC THYM-CITRON

MATIÈRES PREMIÈRES

Travers de porc ou ribs frais

INGRÉDIENTS

Pour 5 kg de saumure :

SAUMURE CHOIX MAISON AROME RENFORCE	0,225kg
Sel nitrité	0,550kg
Eau	4,225kg

VANTASIA® MARINADE THYM-CITRON

MODE OPÉRATOIRE

Saumurer par trempage dans la saumure goût « miel » (24 à 48 h).

Pré-cuire les travers de porc au bouillon 1h45 à 75 °C.

Laisser refroidir dans le bouillon puis en chambre froide.

Enrober avec la marinade VANTASIA® MARINADE THYM-CITRON.

NOUVEAU

ÉPICE DU RÔTISSEUR

Mélange d'épices sélectionnées pour agrémenter et valoriser tous produits de rôtisserie : volailles, rôtis, jarrets, etc.

VOS AVANTAGES:

- Ne brûle pas
- Pas de sel à ajouter
- Apporte de la coloration (orangée)
- Utilisable en saupoudrage

VAN HEES
We know how!

ACTIVIF 8ème Edition
Printemps-Eté 2011

Editeur :
VAN HEES France Division
LES PRODUITS FRANÇAIS
Technopôle de Forbach Sud
BP 122
57602 Forbach Cedex
Tel. 03.87.29.27.00
Fax 03.69.96.00.06

Rédaction :
Jean-Claude Deloire
Pierre-Marie Dubus
Sophie Besseau

Tirage : 4750

LPF

N° 9

Activif

LES PRODUITS FRANÇAIS

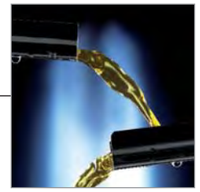
NOUVEAU !
ZARTIN® Liquid
NOUVEAU !
AROMIX®

NOUVEAU !
VANTASIA® Sauces déshydratées

NOUVEAU site web !
De nouvelles fonctions à découvrir

Automne / Hiver 2011

Sommaire



MARINADE FONCTIONNELLE

3 ZARTIN® Liquid : Pratique et simple d'utilisation! **Nouveau !**

MARINADE – SAUCES MARINADES

4 - 5 Un voyage culinaire tout en saveur

SAUCES – FARCES

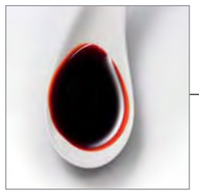
6 - 7 Simplicité des plaisirs gourmands VANTASIA® Sauces déshydratées. **Nouveau !**

AIDES CULINAIRES

8 - 9 Conciliez créativité et simplicité
- Le liant
- Les fonds
VANTASIA® Fumet de poisson – **Nouveau !**

CHARCUTERIE

10 - 11 Le plaisir de la tradition



ARÔMES

12 AROMIX®, Un goût naturel, une couleur stable et vivante – **Nouveau !**

LPF a un nouveau site web !

Venez le découvrir et apprenez à connaitre ses nouveautés:

- Le téléchargement des Activifs précédents
- L'utilisation de notre archive photos
- Les informations sur les produits LPF

www.van-hees.com/LPF

Nouveau!

MARINADE FONCTIONNELLE

Pratique et simple d'utilisation !

Zartin® *Liquid*

Le ZARTIN® Liquid est une marinade fonctionnelle prête à l'emploi à appliquer directement sur la viande. Elle garantit des viandes tendres, juteuses et fraiches !

Particulièrement bien adapté aux viandes enrobées et aux plats préparés à base de viande, le ZARTIN® Liquid attendrit la viande et apporte un gain de 10 % au poids de viande initial.

Valorisez vos viandes à cuisson longue (rond de gîte, bavette de flanchet, macreuse…) en utilisant le ZARTIN®. Vous obtiendrez des steaks ou émincés savoureux!

VOS AVANTAGES:

- **Prêt à l'emploi**
- **Viande tendre et juteuse**
- **Optimise la liaison de l'eau**
- **Préserve la fraicheur de vos produits**
- **Qualité constante du produit fini**
- **Optimisation des marges de production**

1. Préparer la viande.

2. Ajouter 100 g de ZARTIN® Liquid / kg de viande.

3. - Mélanger env. 2 mn à la main.
- Laisser reposer 30 mn en chambre froide.
- Mélanger à nouveau env. 1 mn à la main.

4. Pour finir, enrober votre viande d'une marinade VANTASIA® ou d'épices.

Un voyage culinaire tout en saveur

VANTASIA® MARINADE DÉLICE D'OIGNONS

- Goût d'oignons rissolés
- Couleur orangée
- Excellent avec des viandes à griller

Penser à mariner au préalable vos viandes de ZARTIN® Liquid !

VANTASIA® SAUCE MARINADE STAR ASIA

- Goût sauce soja, légèrement sucré et acidulé
- Couleur marron-rouge
- Avec des marquants champignons noirs, bambou, germes de soja
- Un délice avec des viandes rouges

VANTASIA® SAUCE MARINADE STAR ITALIA

- Goût de tomate, origan et thym
- Couleur rouge-orangé
- Avec des marquants d'olives, de courgettes et de poivrons rouges et verts
- Un régal avec des grillades et émincés

VANTASIA® SAUCE MARINADE STAR CHAMPIGNON

- Goût champignons de Paris
- Couleur crème clair
- Avec des marquants de champignons,d'oignon et de persil
- Un régal avec les viandes blanches

VOS AVANTAGES:

- **Prêtes à l'emploi**
- **Agrémentées de légumes et d'aromates**
- **Laissent une sauce après cuisson**
- **Personnalisent vos viandes et plats cuisinés**

Simplicité des plaisirs gourmands

NOUVEAU! – VANTASIA® SAUCE DÉSHYDRATÉE

FORESTIÈRE

- Sauce brune aux marquants de bolets, échalotes et carottes
- Pour tous types de viande

PIQUANTE

- Sauce légèrement acidulée aux marquants d'herbes, moutarde et échalotes
- Délicieux en accompagnement de langue ou de côtes de porc

POIVRE

- Sauce crémeuse aux marquants de poivre vert, baies roses et persil
- Pour tous types de viande

VOS AVANTAGES:

- Mélange déshydraté
- Arômes naturels
- Rapidité d'exécution
- Facilité d'emploi
- Sans glutamate

CANARD FARCI, SAUCE POIVRE *

MATIÈRES PREMIÈRES

Canette entière désossée	1
Maigre de Porc N2	1 kg
Foie de volaille	200 g
Figues sèches	50 g
Abricots secs	50 g
Raisins secs	50 g

INGRÉDIENTS

OPTIMA® Buffalo farce fine	80 g
Sel nitrité	3 g
Eau froide	150 g

MODE OPÉRATOIRE

Désosser la canette.

Hacher le maigre de porc à la plaque Ø 4 mm.

Mixer les foies de volailles avec le sel nitrité.

Réhydrater OPTIMA® Buffalo farce fine dans l'eau froide et laisser épaissir.

Mélanger la viande et le foie en première vitesse.

Ajouter OPTIMA® Buffalo farce fine réhydratée, les fruits secs jusqu'à l'obtention d'une mêlée homogène. Farcir le canard.

Cuisson au four à 160°C pendant 2 heures.

Accompagnez votre canard avec notre VANTASIA® sauce désydratée poivre.

Délayer 150 gr de préparation déshydratée dans 1 litre d'eau froide et 100 gr de crème. Mélanger au fouet puis porter à ébullition et laisser cuire 3 minutes.

**Suggestion de présentation. Destiné à la vente en produit cru.*

VOS AVANTAGES:

- Mélange complet d'ingrédients fonctionnels et aromatiques
- Réhydratation facile
- Cohésion des viandes durant la cuisson
- Plus value donnée par l'ajout d'eau

OPTIMA® BUFFALO FARCE AUX BOLETS

Goût de „champignons forestiers"

OPTIMA® BUFFALO FARCE MILANAIS

Goût „fromage"

OPTIMA® BUFFALO FARCE ORIENTALE

Goût „épices tajine et menthe"

OPTIMA® BUFFALO FARCE FINE

Goût „épices, cognac et jus de viande"

Valorisez vos viandes hachées par des présentations diverses en variant les aromatisations : Burgers, farces, boulettes, brochettes, etc.

Le liant

Le liant traiteur est un liant fonctionnel multi-usage à utiliser aussi bien avec des légumes, de la volaille, du poisson ou de la viande.

TERRINE DE VOLAILLE AU FOIE GRAS ET AUX FIGUES

INGRÉDIENTS

Blanc de poulet	300 g
Glace	160 g
Eau	200 g
Crème liquide	50 g
Huile de tournesol	200 g

MARQUANTS

Magret de canard coupé en cube (Salé au sel nitrité à 15 gr/kg)	150 g
Figues séchées coupées en cube	60 g
Dés de Foie gras de canard	50 g

INGRÉDIENTS

Liant traiteur	75 g
Sel	8 g
Poivre noir moulu	1,5 g
Fond blanc de volaille déshydraté	5 g
Bouillon de légumes déshydraté	5 g
4 épices	1,5 g
Persil déshydraté	1 g

MODE OPÉRATOIRE

Hacher les blancs de volaille au hachoir plaque 6.

Placer dans la cutter et hacher la viande finement en grande vitesse. Ajouter eau et glace en petite vitesse.

Incorporer les ingrédients et homogénéiser le mélange en grande vitesse. Intégrer la crème, puis l'huile en versant doucement pour réaliser une émulsion homogène.

Ajouter les marquants à la farce. Mélanger délicatement.

Mouler la farce à l'aide d'une poche, filmer, puis mettre en cuisson au four vapeur à 80 °C d'ambiance, jusqu'à 75 °C à cœur du produit. Une fois cuite, refroidir rapidement.

Variez vos présentations sous forme de verrines, terrines, rillettes, quenelles ou mousses !

VOS AVANTAGES:

- **Multifonctionnel**
- **Simple d'utilisation**
- **Sans aromatisation**
- **Personnalise et varie vos créations**

Nouveau!

VANTASIA® FUMET DE POISSON

Goût bouillon de poissons blancs aux légumes et aux aromates.

VANTASIA® BRUN LIÉ

Goût de viande de bœuf rôtie, légèrement caramélisé, cuisiné avec une garniture aromatique.

VANTASIA® FOND BLANC DE VOLAILLE

Goût de viande de volaille mijotée avec une mirepoix et des épices.

VANTASIA® JUS DE VEAU LIÉ

Goût de viande de veau légèrement braisé, cuisiné avec un bouquet garni, du vin et de la tomate.

Les fonds

VOS AVANTAGES:

- **Mélange déshydraté**
- **Arômes naturels**
- **Facilité d'emploi**
- **Rapidité d'exécution**
- **Sans glutamate**

Mode d'emploi:
La poudre est à délayer dans de l'eau froide ou bouillante. Mélanger au fouet, porter à ébullition et cuire 3 minutes.

Ajouter le colorant caramel forté pour relever la couleur de vos sauces.

CHARCUTERIE

Le plaisir de la tradition

OPTIMA® ROI DES FERMENTS

Composition de ferments sur support sucre pour préparations étuvées, fumées ou soumises à maturation. Il est adapté aux petites fabrications de par sa simplicité d'emploi. Il améliore la maturation et permet de personnaliser le goût du produit fini.

OPTIMA® COMPLET CHORIZO PLUS

Mélange complet pour chorizo aux piments doux, fumés et forts.

OPTIMA® SAUCISSON SEC 41

Mélange complet avec ou sans colorant, aromatisé ail et muscade à fermentation lente.

OPTIMA® PÂTÉ DE CAMPAGNE TRADITION

Mélange fonctionnel et aromatique aux notes de poivre, muscade et bouquet garni auquel le sel ou le sel nitrité est à ajouter.

Variez vos préparations et ajoutez des marquants tels que fruits secs, épices, champignons, etc.

CHORIZO CULARD

MATIÈRES PREMIÈRES

Muscle d'épaule de porc 3D	5,5 kg
Poitrine de porc 3D	1,8 kg
Gras dur	2,2 kg
Eau froide	500 g

INGREDIENT

OPTIMA® COMPLET CHORIZO PLUS	800 g

MODE OPÉRATOIRE

La veille, pré-saler 5,5 kg d'épaule coupée en cubes avec 440 g d'OPTIMA® COMPLET CHORIZO PLUS et 275 g d'eau froide, mélanger et stocker en chambre froide

Le lendemain, hacher le gras et la poitrine à la plaque Ø 8. Ajouter 360 g d'OPTIMA® COMPLET CHORIZO PLUS, 225 g d'eau et mélanger jusqu'à obtention d'une farce homogène. Ajouter les marquants prés-salés de la veille.

Embosser en boyaux collagène ou droit de bœuf 40/60. Laisser au repos une nuit en chambre froide. Etuver à T° 18 à 20° pendant 12h, puis 12 h entre 22 et 24°c 12 h – Hygrométrie 80 %. Sécher de 12 à 15 jours, entre 12° et 15° - Hygrométrie de 72 à 75 %.

AROMIX®, un gout naturel, une couleur stable et vivante

Idéal pour affiner vos charcuteries, salaisons, sauces, soupes, poêlées et plats cuisinés !

Nouveau!

AROMIX®
OIGNON FRAIS
Dosage : 1 g/kg

AROMIX®
OIGNONS RISSOLÉS
Dosage : 1-2 g/kg

AROMIX® POIVRE
Dosage : 1-3 g/kg

AROMIX® AIL
Dosage : 1 g/kg

AROMIX® PAPRIKA
Dosage : 0,5-1 g/kg

VOS AVANTAGES:

- Sous forme liquide
- Faibles dosages
- Facile d'utilisation
- Diversité des goûts
- Gain de temps
- Emballage pratique et hygiénique

VAN HEES
We know how!

ACTIVIF 9ème Edition
Automne / Hiver 2011

Editeur :
VAN HEES SARL
« LES PRODUITS FRANÇAIS »
Technopôle de Forbach Sud
BP 122
57602 Forbach Cedex
Tel. 03.87.29.27.00
Fax 03.69.96.00.06

Rédaction :
Marc Hari
Christophe Walther
Pierre-Marie Dubus
Sophie Besseau

Tirage : 4000